お手入れ方法

ひどく焦げ付いた場合の対処法

焦げ付きがひどく、お湯で洗っても取れない場合は、「**炊っくん**」を一度乾燥させてから削り取る方法をおすすめ致します。
金属製のスチールたわしはもちろん、例えばマイナスドライバーで削り取っても、傷が付くことはありません。（※）

※ただし、硬くても陶磁器ですから、スプーンやナイフの角や包丁の背などで叩いたり、落としたり、硬いものにぶつけたりは、しないでください。

注意事項　ご使用前に必ずお読みください。

- **※空焚きをしないでください。**
  大変危険です。絶対にしないでください。
- **※天ぷら鍋としては使用しないでください。**
  油を大量に使っての天ぷら料理は厳禁です。
  火災の原因にもつながります。
- **※鍋を長時間水に浸けないでください。**
  長時間浸け置きして水気を持ちすぎた状態で火にかけると、本体が破損する場合があります。
- **※本品を使用される前には、よく乾燥させた状態でご使用ください。**
- **※燃えやすいものの上に直接置かないでください。**
  調理後は本体がしばらく熱くなっていますので、付属の焼杉敷台や鍋敷きなどの上に置くようにしてください。
- **※やけどに注意してください。**
  調理中及び調理後は、本体や中蓋、外蓋のつまみが非常に熱くなっており、直接手に触れますとやけどをする恐れがあります。ミトン等を必ずお使いください。
- **※落とすと割れます。**
  本品は丈夫にできておりますが、陶磁器製ですので、落とすと割れます。
  取り扱いには十分ご注意ください。
- **※長時間使用されない場合はよく乾燥させて収納してください。**
  水気を持ったままにしておきますと、カビの発生等不衛生になります。
- **※調理以外の目的で使用しないでください。**
- **※用途にあった調理器具を使用してください。**
- **※縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。**
- **※長時間料理を保存しないでください。**
- **※使用する前に必ず各部に亀裂、破損等の異常がないか確認してください。また異常がある場合は絶対に使用しないでください。**
- **※「取扱説明書」は必ず読み、大切に保管してください。**

■IHセラミック炊飯器 製造元

有田焼　八右衛門窯
株式会社 大慶 DAIKEI

佐賀県西松浦郡西有田町山谷乙1162-12
TEL0955-46-2323／FAX0955-46-2324
E-mail：daikei@aqua.ocn.ne.jp

検品済
前田

IH セラミック炊飯器
有田焼 炊っくん

（※特許出願済）

有田焼 炊っくん DAIKEI

取扱説明書

※デザインは異なります。
※木台・しゃもじは付属しておりません。

「炊っくん」の特徴

- **安全性**　取っ手が熱くなりません。（IH使用時）
- **省エネ**　保温力に優れています。
- **衛生的**　金属と違い、錆びません。
- **強度性**　通常の土鍋より衝撃に強い。
- **無臭性**　色々な料理をしても臭いがつきません。

品　名	寸法（本体）　単位：mm	容量（満水時）
炊っくん（3合炊）	**外寸** 径240×高112 ／ **内寸** 径187×高 80	1,900 cc
炊っくんプチ（2合炊）	**外寸** 径193×高 98 ／ **内寸** 径148×高 72	1,100 cc

白米の調理方法

IH調理器100V1.4KW（National KZ-PH1）、
または200V2KW（HITACHI HTW-4DB）を使用した場合

注意）機種が変れば同じ100Vでも出力(W数)が1.1Kw～1.5Kwの範囲でメーカー毎に差が出ることがある為、炊飯時間も変動します。下記の炊飯時間は目安としてご参考にしてください。

	1合炊飯	2合炊飯	3合炊飯	4合炊飯
(100V) 炊飯時間	強 10分	強 12分	強 15分	強 18分
蒸らし時間（※電源を切った状態）	15分	15分	15分	15分

※200Vでご利用の場合は1.6kw以下(約50%のパワー)で同じ時間炊いてください。

※炊飯時間は当社実験による結果ですので多少変わる場合がございます。
※火加減の目安としては、外蓋の穴より湯気が出てから約2分後に保温に切り替えるか、またはスイッチを切って蒸らしてください。

実は…

その1 *ガスコンロでも炊けるんです!*

IHの調理時間より時間はかかりますが美味しいご飯や料理が出来ます。

その2 *電子レンジでも炊けるんです!*

※機種が変れば炊飯時間も変動します。下記炊飯時間は目安にしてください。
※(TOSHIBA ER-QB2)を使用した場合です。

	1合炊	2合炊	3合炊	4合炊
炊飯時間（500W）	12分	13分	16分	17分
蒸らし時間（電源を切った状態）	15分	15分	15分	15分

美味しいご飯を炊くためのポイント

1.手早く洗いましょう!
特に、最初の水はすぐに捨てましょう。
その後2～3回水を換えて洗います。
のんびり洗うとぬか臭いご飯になってしまいます。

2.水を十分に吸わせてからスイッチを入れましょう!
夏は30分、冬は1時間くらいが目安です。
給水が足りないと、熱が加わってもお米のでんぷんが柔らかくならないので、ふっくらと炊きあがりません。
逆に、水を吸い過ぎた米は水っぽいご飯になります。

3.充分に（10～15分）蒸らしたら、底から大きく混ぜましょう!
底からさっと手早く混ぜ、余分な蒸気を飛ばし、
その後またしっかり蓋をして、蒸らします。

「炊っくん」で炊いたご飯が美味しい理由

遠赤外線効果（本体）

そもそも**遠赤外線**とは何でしょう。

例えば**ひなたぼっこ**の優しい暖かさは、太陽から注がれる**遠赤外線**によるものです。身体の表面だけでなく、身体の中から温もってくるのがおわかりでしょう。

これが遠赤外線効果です。

「炊っくん」の原料である陶土と釉薬には**遠赤外線**を放射する岩石微粉が含まれており、これを焼成し完成した製品が「炊っくん」なのです。

熱の**運び屋**でもある**遠赤外線**の効果により、「炊っくん」で炊いたお米は、中心部から表面まで同時に加熱されるので、お米の持つ美味しさを逃がさず、**ふっくら**と米粒が立った状態で炊きあがります。

さらに、**遠赤外線**には水を活性化し、弱アルカリイオン水に変える能力があります。実は良質の天然水が出る場所の岩土は、共通してある一定の波長の**遠赤外線**を放射しているのです。「炊っくん」で調理するとその波長を放射するので、食材の美味しさを引き出すことができるのです。

特殊多孔質セラミック（中蓋・蒸気口）

- お米の旨みを逃がさず、蒸気だけを適度に排出します。
- 遠赤外線効果大でマイナスイオンが発生し、食材をおいしく仕上げます。
- 圧力が加わり100℃近くになるまで蒸気が出ません。
- 特殊シリコンゴムが本体と中蓋との密着を良くします。
- 蓋が密着し、圧力が加わります。（95℃から100℃で湯気が出ます。）

レシピ

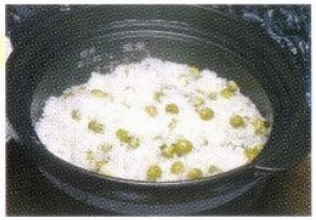
山菜炊き込みご飯

米 …… 3合
山菜 …… 100g
鶏肉 …… 100g
にんじん …… 3cm
椎茸 …… 1枚

A
- 薄口しょう油… 大さじ1
- 酒 …… 大さじ1
- 塩 …… 少々

①「**炊っくん**」に米と水（3合炊きまで）とAを加えて混ぜ、30分ほど浸します。
②山菜と細かくきった鶏肉、にんじん、椎茸を①に入れます。
③IH（100Vの場合）強17分→中3分→蒸らし15分が目安です。

グリンピースご飯



米 …… 3合
グリンピース …… 180g
塩 …… 小さじ3
酒 …… 大さじ1

①グリンピースに塩をまぶし、5分ほどおきます。
②「**炊っくん**」に米と水（3合炊きまで）と、酒と①を入れます。
③IH（100Vの場合）強20分→蒸らし15分が目安です。

※（白米をはじめ、ご飯料理は）炊き上げ時間を1分ほど延ばすと香ばしいおこげができます。
※お米の種類や新米古米によって炊き上がりに若干差が出ますので、炊き上げ時間、水加減などをお好みに合わせて調整してください。

実は… *その3 ご飯以外のいろんな料理も出来るんです！*

油を使わないからヘルシー料理！

肉じゃが（2人分）

牛肉 …… 100g
玉ねぎ …… 小1個
じゃがいも …… 3個
にんじん …… 1/2個
グリンピース …… 適量

A
- 水 …… 350cc
- 酒 …… 大さじ2
- みりん …… 大さじ2
- しょう油 …… 大さじ4
- さとう …… 大さじ4

だし
- かつお節 …… 2g
- 干し椎茸 …… 1枚
- だし昆布 …… 2cm

①牛肉、玉ねぎ、じゃがいもは食べやすい大きさに、にんじんは乱切りにします。
②市販のお茶用パックにだしの材料を全部入れ、口を閉じます。
③「**炊っくん**」に①と②とAを入れ、外蓋（※）をします。IH（100Vの場合）強17分→蒸らし3分が目安です。
④蒸らしの時にグリンピースを入れます。

※外蓋だけでも調理時間はほとんど変わりません。

カレー（4人分）

牛肉 …… 200g
玉ねぎ …… 2個
じゃがいも …… 2個
にんじん …… 1/2個
水 …… 600cc
カレールウ …… 100g

①牛肉、玉ねぎ、じゃがいもは食べやすい大きさに、にんじんは乱切りにします。
②「**炊っくん**」に①を入れ、外蓋をします。
IH（100Vの場合）強30分が目安です。
③ルウを入れ、IH（100Vの場合）弱5分ほど混ぜます。

かぼちゃの煮物（4人分）

かぼちゃ …… 300g

だし
- かつお節 …… 2g
- 干し椎茸 …… 1枚
- だし昆布 …… 2cm

A
- 水 …… 350cc
- しょう油 …… 大さじ3
- さとう …… 大さじ1と1/2

①かぼちゃは3cm角くらいに切ります。
②市販のお茶用パックにだしの材料を全部入れます。
③「**炊っくん**」に①と②とAを入れ、外蓋をします。IH（100Vの場合）強15分が目安です。

あさりと野菜のスープ（4人分）

あさり …… 200g
キャベツ …… 200g
にんじん …… 80g
えのき茸 …… 1袋
ブロッコリー …… 1/2個
水 …… 1000cc
コンソメ …… 2個

A
- 酒 …… 大さじ2/3
- しょう油 …… 大さじ2/3
- 塩・こしょう …… 少々

①あさりはしばらく塩水につけ、完全に砂出しをして、よく水で洗います。
②キャベツはざく切り、にんじんは短冊切り、えのき茸は根元をとり半分に切ります。
③ブロッコリーは小房に分け、茎は薄切りにします。
④「**炊っくん**」に水、コンソメ、キャベツ、にんじん、えのき茸、あさりを入れ外蓋をし、煮ます。途中、あさりの口が開いたら、ブロッコリーを加え、Aで調味します。IH（100Vの場合）強20分が目安です。

蒸し器の代わりにも！

簡単！コーヒープリン（2個分）

インスタントコーヒー… 大さじ1
さとう …… 大さじ2
お湯 …… 大さじ1
卵 …… 1個
牛乳 …… 120cc

①インスタントコーヒーとさとうをお湯で溶き、牛乳と卵を混ぜます。
②①を茶漉し等で漉してなめらかにし、器（耐熱容器）にいれラップをかけます。
③「**炊っくん**」に器の6分目くらいまでのお湯を沸騰させ、②を入れ外蓋をします。
IH（100Vの場合）中15分が目安です。